

# 北 坂 戸 にぎわいサロン 通 信 城 西 大 学

発行所・編集:城西大学総務課  
〒350-0295 埼玉県坂戸市けやき台1-1  
<http://www.josai.ac.jp/>

## お問い合わせ

- ・城西大学総務課  
または北坂戸にぎわいサロン
- ・電話:(大学)049-271-7712 (サロン)049-283-4750
- ・開館日:火・水・木・金 11:00~17:00



## \*重要\*

平成30年4月から開館は火・水・木・金になります。

## 城西大学男子駅伝部 出雲駅伝 8位入賞!!

出雲大学駅伝(10月8日)において、城西大学男子駅伝部が見事8位入賞を果たしました。これは城西大学史上最高順位でした。

1区の荻久保選手が、区間3位の好走で良いスタートを切ると終盤まで好順位をキープし、最後は5位まで9秒差という大混戦の中、8位でゴールしました。次の全日本大学駅伝(11月4日)においても十分に活躍が期待できます。今後も城西大学男子駅伝部への熱いご声援をどうぞよろしくお願いいたします!



強豪校と競り合う2区西嶋選手(写真 向かって右側)

## 今後の学生駅伝スケジュール

期日	大会名	テレビ放送
11/4(日)	第50回全日本大学駅伝	テレビ朝日系列
1/2(土) 1/3(日)	第95回箱根駅伝	日本テレビ系列

薬学部  
医療栄養学科  
コラム

## 「お酢で減塩」

高血圧や胃がんの原因として「塩分」は度々挙げられます。そんな減塩の手助けになる調味料が「酢」です。酢は穀物や果実を原料にした醸造酒を、酢酸菌で酢酸発酵して作ります。そのため、酢には食塩が含まれません。加えて料理にしっかりと味をつけることができます。酢は有機酸のほかに、アミノ酸が豊富に含まれており、これらの成分が酢の風味とうま味を作っています。今月のレシピは酢と野菜の旨味を生かしたワンタンスープです。是非お試しください。

【考案者】城西大学大学院 医療栄養学専攻  
食品機能学講座 修士1年  
管理栄養士 小田桐 康紘



中華風ワンタン酢スープ  
詳しいレシピはサロンにて♪

